



DOMENIILE TOHANI

TARAMUL VINULUI ROSU

MOSIA DE LA TOHANI CUVEE NICOLAE ROSU

	SOI	FETEASCĂ NEAGRĂ, PINOT NOIR ȘI MERLOT
	TIP VIN	ROȘU SEC
	REGIUNE	7 Coline Tohani, zona Dealu Mare DOC-CMD Dealu Mare
	NOTE DEGUSTARE	Cupaj inedit din trei soiuri emblematice: Feteasca Neagră, Merlot și Pinot Noir. Culoare rubinie intensă. Consistent și dens. În nas se deosebește prin îmbinarea perfectă a fructelor roșii, că mure și cireșe negre alături de condimentele clasice că scorțișoară și cuișoare, cărora li se alătură frunză de tutun galbenă și unde vegetale. Aciditate foarte bună cu un alcool foarte bine integrat. În gust primează note fructate de afine și cireșe zemoase, urmate de gemuri și izuri de baric. Vin cu personalitate și potențial bun de învechire. Post gust lung.
	VIE PARTICULARITATI	Producție din vie tânără pentru Merlot și Pinot Noir, vie bătrână pentru Feteasca Neagră, 6-8 tone/ha, struguri culeși la maturitate deplină
	PROCES DE VINIFICATIE	Recoltare manuală în lădite de 15 kg, selecție și sortare ulterioară a boabelor de strugure. Macerarea boabelor de struguri durează între 3 și 4 zile. Fermentația alcoolică controlată la 24-28 °C între 10-15 zile. Maturare în baricuri 1 an, învechire în sticlă 12 luni.
	SERVIRE	14-18 grade Celsius, se recomanda alaturi de steak-uri generoase, platouri cu mezeluri sau brânzeturi măturate, paste cu sosuri de brânză, trufe cu ciocolată amăruie.
	DATE TEHNICE	13% vol. alc. Zahar rezidual = 2,8 g/l.
	VINIFICATOR	Albertus van der Merwe, Marin Ion
	MEDALII	Medalia de Aur la Concursul "Premiile de Excelenta" - Vinul.ro